VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



КАРМАННЫЙ ЭРУДИТ

Михаил Вишневский

ГРИБЫ

Определитель грибов русских лесов и полей

«Я знаю грибы, которые собираю!»



ЭКСМО

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=7255341
«Грибы. Определитель грибов русских лесов и полей / Михаил Вишневский»: Эксмо; Москва; 2014
ISBN 978-5-699-60299-5

Аннотация

Данный определитель содержит описания и изображения 60 видов грибов, часто встречающихся в лесах, на полях и лугах в средней полосе России

Михаил Вишневский
Грибы. Определитель грибов русских лесов и полей

1. Белый гриб обыкновенный

Boletus edulis Bull.: Fr.

• Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, во влажную погоду скользкая, темно– или светло-коричневая до коричневато-белой, редко желто– или красно-коричневая. Ножка 4 – 25 x 2 – 15 см, ровная или расширенная в основании, с белой сеточкой на светло-коричневатом фоне. Гриб селится в хвойных, лиственных и смешанных лесах, образуя микоризу более чем с двадцатью различными лиственными и хвойными породами, отдавая наибольшее предпочтение березе, дубу, ели и сосне.

• Может быть спутан с несъедобным горчаком.

• Период плодоношения белого гриба длительный, с конца мая по ноябрь.

• Один из лучших съедобных грибов. Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

2. Белый гриб сосновый

Boletus pinophilus Pilat et Dermek

• Растет на бедных, часто песчаных почвах. Образует микоризу с сосной. Шляпка 6 – 25 см в диаметре, скользкая, красно-коричневая. Поры у молодых грибов с хорошо выраженным красно-коричневым оттенком. Ножка 4 – 15 x 2–7 см, в основании всегда расширенная, красновато-коричневая с красновато-коричневой же сеточкой.

• Плодоносит с июля по октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Один из лучших съедобных грибов. Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

3. Белый гриб дубовый

Boletus aereus Bull.: Fr.

• Образует микоризу с дубами. Шляпка 6 – 20 см в диаметре, светло– или желтовато-коричневая, часто с растрескивающейся кожицей, сухая, тонко-бархатистая, как будто замшевая. Ножка 4 – 15 x 2–7 см, ровная или расширенная в средней части, в верхней части с белой сеточкой на коричневом фоне.

• Период плодоношения – июль – октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Один из лучших съедобных грибов. Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

4. Белый гриб березовый

Boletus betulicola (Vassilk.) Pilat et Dermek

• Самый вкусный из всех белых грибов, хотя и не отличается особо крупными размерами. Шляпка 5 – 15 см, от чисто-белой до очень светло-коричневой, во влажную погоду скользкая. Ножка 4 – 12 х 2–5 см, ровная или слегка расширенная в основании, светло-коричневая с белой сеточкой. Образует микоризу с березой.

• Плодоносит с июня до ноября.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Один из лучших съедобных грибов. Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

5. Дубовик оливково-бурый

Boletus luridus Schaeff.: Fr.

• Шляпка 6 – 20 см, оливково-желто-бурая, иногда с оранжевым или розовым оттенком. Трубочки на срезе желтые, поверхность трубчатого слоя красная до оранжевой. Ножка 6 – 15 х 2–4 см, ровная или слегка расширенная в основании, с красной сеточкой на желтовато-красноватом фоне. Мякоть светло-желтая (в шляпке желтовато-белая), с приятным вкусом и запахом, на срезе слабо синеет.

• Гриб теплолюбив, растет в дубравах в июле – сентябре.

• Может быть спутан неопытными грибниками с горьким и несъедобным дубовиком укорененным.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

6. Дубовик зернистоногий

Boletus luridiformis Rostk.

• Шляпка 8—20 см в диаметре, темно-коричневая до коричнево-черной, бархатистая. Трубочки на срезе желтые, поверхность трубчатого слоя красная или оранжево-красная. Ножка 6 – 12 х 2–4 см, как бы зернистая, покрыта красным точечным рисунком, в местах надавливания быстро и сильно синеет. Мякоть ярко-желтая, с приятным вкусом и запахом, на срезе быстро синеет. Гриб растет в лиственных и хвойных лесах с участием дуба.

• Встречается часто, на юге средней полосы плодоносит обильно с июня по октябрь.

• Может быть спутан неопытными грибниками с горьким и несъедобным дубовиком укорененным.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

7. Сатанинский гриб

Boletus satanas Lenz

• Шляпка 6 – 20 см, серовато-белая до серой, сухая. Трубочки желтые, поры красные. Мякоть беловатая до желтоватой, на срезе медленно синеет, с приятным вкусом и неприятным запахом, исчезающим при термической обработке. Ножка «коренастая», 4 – 10 х 3–5 см, булавовидная (расширенная в основании), с красной сеточкой, целиком красная или

в верхней части желтая.

• Сатанинский гриб долго ошибочно считался ядовитым. В настоящее время установлено, что очень редко и только в сыром виде он может вызывать легкие желудочные расстройства. В любом случае после отваривания этот гриб можно есть без опасений.

• Теплолюбив, растет на известковой почве под дубами, лещиной, каштанами и липой с июля до сентября.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

8. Желчный гриб (ложный белый, горчак)

Tylopilus felleus (Bull.: Fr.) Karst.

• Отличается непереносимо горьким вкусом мякоти, не исчезающим при термической обработке. Шляпка 5 – 15 см, различных оттенков коричневого цвета. Трубочки белые, с возрастом розовые. Ножка 7 – 12 х 2–4 см, одноцветная со шляпкой или более охряная с темно-коричневой сеточкой.

• Горчак селится в хвойных и лиственных лесах, плодоносит с июня по октябрь.

• В зависимости от внешнего вида может быть спутан с белыми грибами или подберезовиками. Хорошо отличается от них розовым цветом трубочек зрелых плодовых тел и горьким вкусом.

9. Польский гриб

Boletus badius (Fr.) Fr.

• Шляпка 4 – 12 (до 20) см, темно– или ярко-коричневая до каштаново-бурой, сначала выпуклая и с загнутыми внутрь краями, затем плоская, голая, гладкая, сухая, в сырую погоду слизистая или клейкая. Трубочки и поры одноцветные, светло-грязно-желтые с зеленоватым оттенком, при надавливании синеют. Ножка коричневая, 4 – 12 х 1–4 см, в верхней части более желтая, ровная или расширенная в основании, нередко в нижней части изогнутая, при надавливании синеет, затем буреет. Мякоть у молодых грибов белая и плотная, у зрелых – бледно-желтая, с приятным вкусом и запахом.

• Селится в хвойных, реже лиственных лесах, плодоносит обильно, с июля по октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

10. Моховик зеленый

Boletus subtomentosus L.: Fr.

• Шляпка толстомясистая, бархатистая, 3 – 10 см в диаметре, оливково-желтая или оливково-зеленая, реже оливково-коричневая до чисто-коричневой, полушаровидная, с возрастом плоская и голая, сухая, часто с трещинками. Трубочки и поры ярко-желтые, с возрастом становятся оливковыми, легко отделяются от мякоти шляпки. Мякоть беловатая до ярко-желтой, с приятным вкусом и запахом, довольно рыхлая, на изломе иногда слабо синеет. Ножка 3–8 х 0,5–2 см, желтая, часто с коричневатыми участками или красноватая, в верхней части иногда с бурым сетчатым рисунком, плотная, ровная, обычно изогнутая у основания.

• Населяет леса любого типа, обычно обилен, плодоносит с июня по ноябрь.

• С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

11. Подосиновик дубовый

Leccinum quercinum (Pilat) Green et Watl.

• Шляпка 5 – 15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая до чисто коричневой. Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют. Ножка 11–20 x 2–3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют. Мякоть белая до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-серой и через какое-то время – повсюду одинаково темной. Встречается в любых лесах с участием дуба с июля по октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

12. Подосиновик красный

Leccinum aurantiacum (Bull.) S. F. Gray

• Образует микоризу только с осиной (редко – с тополем), поэтому растет в осинниках, на осиновых опушках, любит влажные места (края канав и оврагов, защитные рвы у полей), которые предпочитает осина. Шляпка 5 – 30 см в диаметре, оранжевая до персиково-розовой. Трубочки и поры белые. Ножка в основании расширенная, 8 – 15 x 2–5 см, с белыми чешуйками, которые с возрастом становятся красными до коричневатых. Мякоть на срезе становится синевато-красной, затем винно-коричневой до серо-коричневой. Массовый вид, плодоносит часто и обильно с июня до начала ноября.

• Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

13. Подосиновик желто-бурый

Leccinum versipelle (Fr.) Snell

• Похож на предыдущий вид и отличается в первую очередь тем, что чешуйки на ножке у него с самого начала темно-коричневые или черные, а микоризу гриб образует только с березой и населяет, соответственно, леса и опушки с ее участием. Шляпка 5 – 35 см в диаметре, желтовато– или охряно-коричневая до оранжево-коричневой и даже оранжево-красной. Поры у молодых грибов с явным серым оттенком. Ножка 8 – 20 x 2–3 см, в основании до 7 см. Мякоть плотная, белая, на срезе сочно-красно-фиолетовая, позже фиолетово-черная, в основании ножки голубовато-зеленая.

• Массовый вид, плодоносит часто и обильно с июня до начала ноября.

• Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

14. Подосиновик твердоватый (осиновый)

Leccinum duriusculum (Fr.) Sing.

• Шляпка 6 – 30 см, различных оттенков коричневого, серо-коричневого, желто-коричневого. Трубочки и поры беловатые, с возрастом приобретают коричневый оттенок. Ножка 8 – 15 x 2–3,5 см, в основании утолщенная, в верхней части белая, в нижней – коричневатая, покрыта черными или коричневыми чешуйками. Мякоть беловатая, на срезе сперва розовеет, затем становится винно-серой или серо-фиолетовой и, наконец,

пятнисто-черной; в основании ножки – голубовато-зеленая.

• Гриб селится в осинниках, у прибрежных лесополос, любит защитные лесопосадки с молодыми осинками. Встречается с июля по октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

15. Подберезовик обыкновенный

Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S. F. Gray

• Шляпка от светло– до серо-, желтовато– или темно-коричневой, 5 – 20 см в диаметре, мягкая, сухая, в сырую погоду чуть слизистая. Трубочки и поры белые (грязно-белые), с возрастом сереют, легко отделяются от шляпки. Ножка 8 – 20 х 2–4 см, белая до коричневатой или сероватой, с темно-коричневыми до черных чешуйками. Мякоть плотная, но с возрастом быстро становится рыхлой и губчатой, белая, цвет на срезе не меняет или слабо розовеет.

• Гриб образует микоризу с березой и встречается в лесах любого типа с ее участием с конца мая до ноября.

• Может быть спутан с «тонкими» экземплярами желчного гриба.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

16. Подберезовик болотный

Leccinum niveum (Fr.) Rauschert

• Предпочитает очень влажные или заболоченные леса или болота, где много мха сфагнума и растут березы. Поскольку грибы появляются на свет из толстых подушек мха, ножка их может достигать внушительной длины. Шляпка от белой до очень светло-коричневатой, грязно-белая, с голубовато-зеленым или серым (буроватым) оттенками или без них, 4 – 10 см в диаметре. Трубочки и поры белые до коричневатых. Ножка 8 – 30 х 1–2 см, белая, с возрастом темнеющая, покрыта белыми, позднее коричневатыми чешуйками. Мякоть очень мягкая, белая, цвет на срезе не меняет, в основании ножки на срезе становится голубовато-зеленой.

• Гриб плодоносит обильно с июня по октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

17. Синяк (гиропор синеющий)

Gyroporus cyanescens (Bull.: Fr.) Quel.

• Шляпка 5 – 15 см, в молодом возрасте выпуклая, затем плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет. Мякоть толстая, белая, на разрезе быстро синеет, без особого вкуса и запаха. Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый, от прикосновения моментально синеет. Ножка 6 – 10 х 1,5–3 см, клубневидная, сначала плотная, затем рыхлая, полая. От прикосновения синеет.

• Занесен в Красную книгу. Населяет дубравы и сосняки, предпочитает песчаную почву.

• Период плодоношения – июль – октябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

18. Масленок желтый (настоящий, обыкновенный, поздний)

Suillus luteus (L.: Fr.) Roussel

• Шляпка 2—10 см, толстомясистая, сначала полушаровидная, с возрастом выпуклая до плоской, иногда с загнутыми вверх краями, желто-коричневая или шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком, гладкая, во влажную погоду клейко-слизистая, в сухую – блестящая. Мякоть толстая, у молодых грибов мягкая, у зрелых водянистая, белая или желтоватая. Кожица легко отделяется от мякоти. Запах приятный, без особого вкуса. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, в молодом возрасте покрыт белым клейким покрывалом, которое позже образует на ножке кольцо. Ножка с кольцом, 3 – 10 х 0,5–2 см, плотная, цилиндрическая, над кольцом белая, ниже бледно-желтоватая, темнеющая, зернистая. Кольцо сначала белое, затем грязно-фиолетовое.

• Гриб встречается в сосновых лесах и посадках (предпочитает молодняки), на лесных опушках, прогалинах, у дорог.

• Время плодоношения – июнь – ноябрь.

• Не имеет сходства с ядовитыми грибами. От несъедобного перечного гриба, а также от съедобных маслят зернистого, желто-бурого и козляка отличается наличием кольца на ножке.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

19. Масленок зернистый

Suillus granulatus (L.: Fr.) Roussel

• Шляпка до 10 см в диаметре, толстомясистая, округло-выпуклая, гладкая, слизистая, желто-охряная или коричнево-бурая, с возрастом часто желтеющая, слизистая, в сухую погоду – блестящая. Мякоть плотная, толстая, желтовато-белая, мягкая, с приятным вкусом, почти без запаха. Трубчатый слой сравнительно тонкий, у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых – светло-серно-желтый. Трубочки короткие, желтые, с округлыми порами, выделяют капли молочно-белого сока. Ножка 4–8 х 1–2 см, плотная, желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками, без кольца. Населяет любые сосновые леса и посадки, растет всегда большими группами.

• Период плодоношения – май – ноябрь.

• Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От маслят лиственничного и желтого отличается отсутствием кольца.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

20. Масленок лиственничный

Suillus grevillei (Klotzsch: Fr.) Sing.

• Шляпка до 15 см в диаметре, толстомясистая, выпуклая, лимонно-желтая до золотисто-коричневой, слизистая или клейкая, гладкая, в сухую погоду обязательно блестящая, у старых грибов выцветающая. Мякоть мягкая, светло-желтая, под кожицей буроватая, на изломе цвет не изменяет или слегка розовеет, со слабым приятным вкусом и запахом. Трубчатый слой желтовато-серый. Ножка 5 – 14 х 1–2 см, цилиндрическая, ровная, плотная, с кольцом, над кольцом желтая, ниже буроватая, зернисто-сетчатая.

• В условиях Европейской части России встречается в лиственничных посадках, плодоносит очень обильно, большими группами. В естественных условиях произрастает в лиственничных лесах Урала и Сибири.

• Период плодоношения – июль – ноябрь.

• Сходства с ядовитыми грибами не имеет.
• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

21. Свинушка тонкая

Paxillus involutus (Batsch: Fr.) Fr.

• Шляпка 5 – 15 см, с завернутым краем, округлая до уховидной, желто-коричневая до темно-коричневой, выпуклая до воронковидной, сухая до слизистой, голая или бархатистая. Пластинки желтоватые. Ножка 3 – 10 х 0,6–3 см, светлее шляпки, голая. При надавливании и на срезе все участки плодового тела коричневеют.
• Встречается не только в лесах, но и в поле, на пастбищах, в парках и скверах, в городах, на садовых участках.
• Плодоносит с июля по ноябрь.
• Свинушка тонкая – СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТЫЙ ГРИБ. Сбор и употребление в пищу этого гриба нередко приводит к летальному исходу. Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций почек и смертью.

22. Свинушка толстая

Paxillus atrotomentosus (Batsch: Fr.) Fr.

• Гриб солидный и массивный. Шляпка 8 – 15 см, фисташковая до темно-коричневой с темными зонами и пятнами, бархатистая. Пластинки желтоватые, с возрастом коричневые. Ножка сигарно-коричневая до черно-коричневой, войлочно-бархатистая, плотная, короткая, эксцентрическая до боковой. Мякоть желтоватая, с кисловатым вкусом. На срезе и при надавливании пластинки и мякоть коричневеют.
• Селится в хвойных лесах, на корнях и пнях хвойных пород (чаще сосны).
• Время плодоношения – июль – октябрь.
• От ядовитой свинушки тонкой отличается в первую очередь бархатисто-коричневой ножкой.
• Используется для жарки после предварительного отваривания.

23. Рыжик сосновый

Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S. F. Gray

• Самый вкусный из рыжиков и, соответственно, из всех млечников. Шляпка 5 – 15 см, кирпично-красная до серо-красной, с более темными четкими кольцевыми зонами, во влажную погоду липкая. Пластинки частые, оранжевые до оранжево-желтых. Ножка 3–7 х 1–2 см, цилиндрическая, часто с оранжевыми вдавленными пятнами. Мякоть морковно-красная, на срезе через 1 час темнеющая, с приятным вкусом. Млечный сок морковно-красный, на воздухе окраску не меняет.
• Селится в сосняках, на сосновых опушках, в лесах с участием сосны, в сосновых посадках. Плодоносит с июля по ноябрь.
• С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.
• Используется для жарки, засолки, маринования.

24. Рыжик еловый

Lactarius deterrimus Groeger

• Шляпка 5 – 15 см, оранжевая, более или менее зональная (с концентрическими круговыми полосами), часто с зелеными или коричневыми пятнами, особенно в молодом возрасте, с возрастом целиком серовато-зеленая, во влажную погоду слизистая. Пластинки оранжевые, с возрастом с зелеными пятнами, узкие, нисходящие. Ножка оранжевая, часто зеленая или голубовато-зеленая, короткая, толстая, плотная, с возрастом полая. Вкус мякоти чуть острый. Млечный сок морковно-красный, на воздухе через 10–15 минут становится винно-красным.

• Гриб селится в ельниках, на еловых опушках, в лесах с участием ели. Плодоносит с июля по ноябрь.

• С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

• Используется для жарки, засолки, маринования.

25. Груздь настоящий

Lactarius resimus (Fr.: Fr.) Fr.

• Шляпка крупная, 10–20 см, сначала белая, округло-выпуклая или почти плоская, потом воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем, слабо-желтоватая, с едва заметными водянистыми кольцевыми зонами. Поверхность шляпки в сырую погоду очень слизистая. Мякоть гриба белая, плотная, мясистая, упругая, с приятным специфическим ароматом. Млечный сок белый, острый, горький, на воздухе сразу становится серно-желтым. Пластинки белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Ножка крепкая, ровная, 3–5 х 1,5–3 см, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при созревании внутри полая.

• Гриб любит березняки, леса с участием березы. Период плодоношения – июль – октябрь.

• С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

• Используется для засолки и маринования.

26. Груздь черный (чернушка)

Lactarius necator (J. F. Gmel.: Fr.) Pers.

• Шляпка 4 – 30 см в диаметре, толстая, мясистая, плотная, слизистая, липкая, вначале плоско-выпуклая, потом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых плодовых тел края шляпки волосистые, завернутые вниз. Мякоть плотная, грубая, белая, на изломе буреющая, острая. Млечный сок обильный, белый, жгуче-острый. Пластинки грязновато-белые или кремовые, потом желтоватые, частые, тонкие, у старых грибов с буроватыми пятнами. Ножка 2–8 х 1–3 см, плотная, с возрастом полая, книзу суженная, буровато-зеленая, с пятнами.

• Населяет леса различного типа с участием березы, изреженные, хорошо освещенные мшистые места, просеки, обочины лесных дорог, вырубки. Период плодоношения – август – ноябрь.

• Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

• Используется для засолки (после предварительного вымачивания) и маринования.

• В засолке приобретает красивый фиолетово-вишневый цвет.

27. Волнушка розовая

Lactarius torminosus (Schaeff.: Fr.) Pers.

• Шляпка 4 – 15 см, розовая, розовато-красная, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, зрелая – до воронковидной, влажная, в сырую погоду слизистая, клейкая, плотномясистая, с ясно выраженными концентрическими зонами. Мякоть ломкая, рыхлая, палевая, острая, со слабым смолистым запахом. Млечный сок обильный, белый, горький. Пластинки кремовые или бледно-охристые с розоватым оттенком, узкие, тонкие. Ножка 2–7 х 0,8–2 см, ровная или книзу суженная, полая, гладкая, бледно-розовая, ломкая.

• Гриб селится в любых лесах с участием березы, обильно и большими группами плодоносит с июня по ноябрь.

• Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

• Используется для засолки и маринования.

28. Подгруздок белый

Russula delica Fr.

• Самый распространенный из подгруздков и один из самых распространенных съедобных грибов. Часто и обильно встречается в березовых, осиновых, еловых и смешанных лесах. Шляпка 7 – 20 см в диаметре, чисто-белая, иногда с буровато-желтыми пятнами, сначала тонко-войлочная, затем голая, очень часто с приставшими комочками земли, сухая. Пластинки довольно тонкие, белые или голубовато-белые. Ножка толстая и относительно короткая, 2–5 х 1–2 см, белая, с возрастом становится полой. Мякоть плотная, хрупкая, белая, цвет на сломе не меняет, не едкая, зато пластинки – очень едкие.

• Плодоносит с июня по ноябрь.

• Не имеет несъедобных и ядовитых двойников. От скрипицы и груздей отличается отсутствием млечного сока.

• Используется для жарки, приготовления супов, засолки и маринования.

29. Подгруздок черный

Russula adusta Fr.

• Предпочитает сосновые леса. Гриб встречается часто, но не очень обильно. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала грязновато-серая, серовато– или зеленовато-буроватая, с возрастом до темно-бурой, вогнутая, с волнистым краем. Мякоть плотная, толстая, твердая, в шляпке не едкая, в пластинках – едкая, на сломе становится розовато-серой, затем буреет и коричневеет, но полностью черной не становится. Пластинки толстые, редкие, ломкие, грязно-серые, часто с темными пятнами, на вкус горьковатые. Ножка 3–5 х 2–3 см, ровная, гладкая, плотная, одного цвета со шляпкой или светлее, при надавливании темнеет. Гриб плодоносит в июне – октябре.

• Не имеет несъедобных и ядовитых двойников.

• Используется для жарки, приготовления супов, засолки и маринования.

30. Валуй

Russula foetens Pers.: Fr.

• Шляпка 5 (8) – 15 (20) см в диаметре, круглая, плотно охватывающая ножку, с возрастом плоско-вдавленная, распростертая, с характерным полосато-бугорчатым краем. Окраска – различных оттенков желтого и коричневого, в центре обычно темнее. Поверхность шляпки липкая до обильно слизистой. Кожица легко снимается.

• Пластинки беловатые до бледно-соломенных или ржаво-желтых, с капельками

прозрачного сока, с возрастом – с коричневыми пятнами.

• Мякоть толстая, плотная, белая, с возрастом желтоватая, на срезе коричневеет. Вкус (особенно в пластинках) жгучий, запах своеобразный, приятный.

• Ножка 6 – 12 x 1,5–3 (5) см, цилиндрическая, в середине часто немного утолщенная, грязно-белая до коричневатой (но при этом всегда светлее шляпки), при надавливании – с коричневыми пятнами, плотная, но по мере роста всегда становится рыхлой или полой.

• Растет в лесах любого типа с конца июня и до начала ноября.

• Не имеет несъедобных и ядовитых двойников.

• Используется для жарки после вымачивания и отваривания, засолки (после вымачивания) и маринования.

31. Сыроежка пищевая (съедобная)

Russula vesca Fr.

• Шляпка 5 – 10 см в диаметре, мясистая, обычно тонко-сетчато-морщинистая, неровной окраски, розоватая, бело-розовая, бордово-красная, красноватая, в середине охристая, буроватая, часто с белыми выцветающими пятнами, с гладким или слаборубчатым краем. Кожица обычно не доходит до края шляпки на 1–2 мм. Пластинки белые или желтовато-белые, частые, большей частью одинаковой длины, у ножки многие разветвлены. Ножка ровная, к основанию несколько тоньше, слегка морщинистая, белая. Мякоть белая, с приятным ореховым вкусом и запахом. Гриб встречается в июле – октябре в лесах разного типа.

• С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

32. Сыроежка сине-желтая

Russula cyanoxantha (Schaeff.) Fr. s.l.

• Отличается невероятным разнообразием окраски. Встречаются грибы со шляпками коричнево-красного, темно-зеленого, фиолетового, синего цветов, окраска может быть размытой или многоцветной. Но чаще основной оттенок – смесь фиолетовых, синих или синеватых оттенков.

• Шляпка до 15 см в диаметре. Поверхность во влажную погоду липкая, блестящая. Ножка белая, иногда слегка синеющая. Мякоть белая, с приятным грибным вкусом и запахом. Пластинки сине-желтой сыроежки, в отличие от всех прочих сыроежек, мягкие, гибкие, совершенно неломкие. Гриб плодоносит с июня по ноябрь в лесах разного типа, отдавая некоторое предпочтение лиственным.

• С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

33. Сыроежка зеленая

Russula aeruginea Lindbl.

• Шляпка до 12 см в диаметре, обычно светло-зеленая, серовато-зеленоватая, нередко до грязно-беловатой с чуть заметным зеленым оттенком, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании – блестящая, с более или менее рубчатым краем. Кожица, в отличие от полностью приросшей кожицы сыроежки зеленоватой, легко сдирается до 2/3 от края. Пластинки сначала беловатые, позднее кремовые до желтоватых. Ножка белая или почти одноцветная со шляпкой. Мякоть белая, с

приятным вкусом и запахом.

• Гриб плодоносит в июне – октябре в березовых лесах, обычно изреженных, по опушкам и просекам, очень любит молодняки.

• Именно этот гриб иногда путают с бледной поганкой, от которой он отличается отсутствием кольца на ножке и мешочка в ее основании.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

34. Сыроежка желтая

Russula claroflava Grove

• Шляпка насыщенно-желтая, как бы светящаяся, до 15 см в диаметре. Кожица сухая или чуть влажная. Пластинки белые до желтоватых. Ножка ровная, белая. Мякоть белая, на срезе становится сначала серой, а затем медленно чернеет.

• Гриб растет в июле – октябре в сыроватых березовых лесах, особенно в сосново-березовых.

• С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок, кроме сушки.

35. Бледная поганка (мухомор зеленый)

Amanita phalloides (Vaill.: Fr.) Link

• Шляпка от яйцевидной до плоско-выпуклой, с возрастом распростертая, слизистая или сухая, 6 – 12 см в диаметре, зеленоватая до желтовато-оливковой, обычно с темными, вросшими в кожицу волокнами, редко почти белая или темно-оливково-коричневая. На поверхности шляпки в молодом возрасте разбросаны белые хлопьевидные бородавки, которые исчезают у взрослых плодовых тел или после дождя. Мякоть белая, довольно тонкая. Пластинки широкие, белые. Ножка 10–15 x 1,5–2 см, цилиндрическая с клубневидно-расширенным основанием (вольвой), белая, желтоватая или зеленоватая, гладкая или с чешуйками. Вольва чашковидная, широкая, не приросшая краями к ножке, белая, вверху обычно надорванная на 3–4 части (лопасти). Кольцо белое, сверху слегка полосатое, обычно прямостоячее, в верхней части ножки. Запах и вкус (по крайней мере, у молодых грибов) очень приятные. У старых грибов запах становится сладковато-неприятным, как у раздавленных насекомых.

• Гриб встречается в лиственных и смешанных лесах с июля по сентябрь.

• Смертельно ядовитый вид. Может быть спутан с лесными шампиньонами и зеленой сыроежкой.

36. Мухомор вонючий (мухомор весенний, поганка белая)

Amanita virosa (Fr.) Bertilloni (= Amanita verna)

• Весь гриб белого цвета, редко со слегка желтоватым оттенком. Шляпка сперва ширококоническая, с возрастом выпуклая, иногда с небольшим углублением в центре, 5 – 10 см, слизистая, клейкая, когда сухая – блестящая, с прямым или слегка изогнутым, иногда неровным краем. Цвет ее иногда может быть не чисто-белым, а серовато-белым или даже с розовым оттенком. Пластинки тонкие, по краям обычно как бы обтрепанные, войлочные, белые, частые. Ножка 8 – 15 x 1,5–2,5 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, волокнистая, бархатисто-чешуйчатая, с утолщенным основанием, нередко довольно глубоко погружена в почву. Кольцо широкое, шелковистое, с хлопьями, слабополосатое, распадающееся на отдельные повисающие фрагменты, с возрастом исчезающее. Вольва широкая и свободная,

плотная, толстая, около 3–4 см. Запах сперва сладковатый, у старых грибов неприятный, вкус также неприятный.

• Образует микоризу с различными видами хвойных и лиственных деревьев.

• Плодоносит в мае – октябре.

• Смертельно ядовитый вид, по своей ядовитости не отличается от бледной поганки.

• Может быть спутан с лесными шампиньонами и белой формой бледной поганки.

37. Мухомор пантерный

Amanita pantherina (DC.: Fr.) Krombh.

• Сильно, но не смертельно ядовитый гриб.

• Шляпка округло-выпуклая, затем полураспростертая, в центре с небольшим плоским углублением, 7 – 12 см, темно-, светло– или серо-коричневая, часто с оливковым оттенком, светлее к краю; покрыта многочисленными концентрически расположенными (реже разбросанными) мелкими белыми бородавками (остатками покрывала), по краю полосатая. Во влажную погоду шляпка слизистая, в сухую – сухая и блестящая. Молодые плодовые тела часто с целиком слизистой поверхностью. Пластинки белые, ближе к краю шляпки расширенные. Мякоть белая. Ножка 6 – 10 x 1–1,5 см, белая, в верхней части суженная, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая, с концентрическими рядами бородавок. Кольцо белое, полосатое, тонкое, повисающее, обычно быстро исчезающее. Безвкусный гриб с неприятным запахом.

• Из съедобных видов гриб можно спутать с мухомором серо-розовым, отличающимся розовеющей на воздухе мякотью и полосатой верхней поверхностью кольца.

38. Мухомор красный

Amanita muscaria (L.: Fr.) Hook.

• Слабоядовитый гриб; после отваривания годен к употреблению в пищу.

• Шляпка красного мухомора вначале почти шаровидная, потом плоско-округлая и, наконец, плоская, от оранжевой до алой или ярко-красной, очень редко почти желтая, 8 – 20 см, на поверхности с белыми или слабо-желтоватыми бородавками (остатками покрывала) неправильно-округлой формы, во влажную погоду слизистая. Пластинки белые, с возрастом немного желтеющие, толстые, довольно частые, расширенные спереди, с неровным краем. Мякоть белая, под кожицей шляпки желтоватая, с приятным запахом и вкусом.

• Ножка 10–20 x 2–3,5 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая, плотная, слабополосатая вверху. Клубневидное утолщение ножки покрыто несколькими рядами выступающих, хлопьевидных, расположенных концентрическими кругами белых бородавок (остатки покрывала). Кольцо белое, с желтоватым краем, очень мягкое, с возрастом повисающее.

• Плодоносит с июня по октябрь в лесах любого типа.

39. Мухомор серо-розовый (розовый, краснеющий)

Amanita rubescens (Pers.: Fr.) S.F.Gray

• Шляпка крупная, 8 – 20 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, реже красновато-коричневатая, покрыта грязно-серыми хлопьями, сначала округло-яйцевидная, затем распростертая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, без особого вкуса и запаха, на изломе и в местах червоточин розовеет или краснеет. По вкусу мякоть немного напоминает белое куриное мясо. Пластинки белые, у зрелых грибов слегка краснеющие, пятнистые.

Ножка 7 – 15 х 1,5–2,5 см, полая, в основании клубневидно-утолщенная, белая, затем красноватая, со свисающим белым широким пленчатым кольцом, сверху полосатым, снизу с розоватыми волокнами. Вольва приросшая к основанию ножки, в виде концентрических складок.

• Может быть спутан с мухомором пантерным (у последнего мякоть на сломе не розовеет).

• Гриб населяет светлые лиственные и смешанные леса.

• Период плодоношения – июнь – октябрь.

• Используется для жарки и приготовления супов.

40. Гриб-зонтик пестрый (большой)

Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.

• Шляпка очень большая, 10 (15) – 30 (до 50!) см в диаметре, сначала яйцевидно-округлая, плотно обхватывающая ножку (в этом возрасте гриб похож на страусиное яйцо с ножкой), затем колокольчатая и, наконец, распростертая, мясистая, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми, более темными, легко отделяющимися чешуйками. Легко отделяется от ножки. Пластинки белые, с возрастом слегка краснеющие, свободные (к ножке не прирастают), частые, мягкие, очень широкие. Мякоть белая, рыхлая, толстая, с приятным ореховым и грибным запахом и вкусом.

• Ножка 20–35 (до 60!) х 1,5–4 см, полая, в основании сильно утолщенная, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с широким белым двойным кольцом, которое может свободно перемещаться по ножке вверх-вниз.

• Встречается в сильно изреженных лесах, на лесных опушках и полянах, вырубках, обочинах дорог, садах и парках, в полях. Период плодоношения – июль – сентябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Используется для жарки, предварительного отваривания не требует.

41. Гриб-зонтик краснеющий

Macrolepiota rachodes (Vitt.) Sing.

• Шляпка крупная, 5 – 20 см в диаметре, сначала яйцевидно-округлая, плотно обхватывающая ножку, затем колокольчатая и, наконец, распростертая, мясистая, в центре с темным гладким бугорком, светло-серовато-бурая до желтовато– или розовато-коричневой, с крупными, темными, четырехугольными, легко отделяющимися чешуйками. Шляпка легко отделяется от ножки.

• Пластинки белые, с возрастом коричневые, свободные (к ножке не прирастают), частые, мягкие. При надавливании становятся красно-коричневыми. Мякоть белая, рыхлая, толстая, очень ароматная, с приятным ореховым и грибным запахом и вкусом, на срезе краснеет (особенно в ножке).

• Ножка 7 – 15 (25) х 1–2 см, полая, в основании сильно утолщенная, белая, с возрастом до буроватой или светло-коричневой, с двойным кольцом, которое может свободно перемещаться по ножке вверх-вниз.

• Населяет леса самого разного типа с участием сосны и ели, плодоносит с июля по ноябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Используется для жарки, предварительного отваривания не требует.

42. Шампиньон обыкновенный

Agaricus campestris L.: Fr.

• Самый массовый из наших шампиньонов. Шляпка 6 – 15 см, выпуклая, позже распростертая, с загнутым вниз краем, белая или сероватая, сухая, гладкая или покрыта мелкими буроватыми чешуйками. Пластинки сначала розовые, затем черно-бурые. Ножка 4 – 10 x 1,5–3 см, полая, прямая, белая, с пленчатым кольцом. Кольцо расположено примерно в середине ножки. Мякоть толстая, белая, на разрезе розовеющая, с приятным грибным запахом и вкусом.

• Гриб появляется у жилья, животноводческих ферм, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, в садах, парках, иногда на улицах, на цветочных газонах, на унавоженной почве, всегда большими группами. Плодоносит обыкновенный шампиньон не только обильнее, но и дольше прочих – с мая по ноябрь.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, салатов, начинок.

43. Шампиньон перелесковый

Agaricus sylvicola (Vitt.) Peck

• Шляпка 5 – 10 см, яйцевидная, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет. Ножка 6–8 x 1–1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо простое, белое с желтоватым налетом. Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса.

• Встречается в лесах различного типа и в парках. Плодоносит в июле – октябре.

• Может быть спутан с мухомором вонючим.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, салатов, начинок.

44. Говорушка серая

Clitocybe nebularis (Batsch.: Fr.) Kumm.

• Относится к наиболее крупным говорушкам. Ее шляпка достигает 20 см в диаметре, а ножка нередко бывает длиной 15 см. Шляпка пепельно-серая, серо-коричневая. Пластинки от беловатого до желтоватого цвета. Ножка 6 – 10 x 1,5–3 см, беловатая или сероватая. Мякоть белая, ароматная. Вкус чуть кисловатый.

• Растет поздней осенью в лесах разного типа. Его нетрудно отличить от других грибов по мясистому, пепельно-серому плодовому телу и характерной форме. Серую говорушку собирают повсюду и в большом количестве, так как гриб плодоносит массово.

• В свое время в европейских изданиях появились сведения о ядовитости серой, позднее эти сведения не подтвердились.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, салатов, начинок.

45. Рядовка фиолетовая (синюшка)

Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cooke

• Шляпка 4 – 20 см в диаметре, плосковыпуклая, с тонким загнутым краем, голая, гладкая, водянистая, влажная, толстомясистая. Окраска шляпки обязательно со значительной долей фиолетового цвета: ярко-, темно– или пурпурно-фиолетовая, иногда с примесью бурого цвета, в центре – коричнево-фиолетовая. Пластинки частые, фиолетовые, позднее светло-фиолетовые до бледно-сиреневых. Мякоть толстая, плотная, ярко-фиолетовая, с

возрастом выцветает как шляпка или даже сильнее, вкус и запах приятные. Ножка 3 – 10 х 0,7–3 см, плотная, цилиндрическая, снизу немного утолщенная, в основании покрыта фиолетово-бурым войлоком грибницы, в раннем возрасте фиолетовая, позднее светлеющая, под шляпкой беловато-мучнистая, иногда с возрастом полая.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, салатов, начинок.

• Плодоносит в лесах любого типа с начала сентября до второй декады ноября.

46. Рядовка зеленая (зеленушка)

Tricholoma flavovirens (Pers.: Fr.) Lundell

• Шляпка 5 – 15 см, мясистая, выпуклая, затем плоскораспростертая, зеленовато-желтоватая или желто-оливковая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, радиально-волокнистая, очень клейкая, растрескивающаяся, обычно с прилипшими песчинками. Мякоть плотная, беловатая, под кожицей шляпки желтоватая, безвкусная, с запахом свежей муки или огурца. Пластинки зеленовато-желтые, широкие, частые. Ножка короткая, 3–5 х 1–2 см, почти вся скрыта в земле, плотная, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками.

• Гриб растет в хвойных и смешанных, реже лиственных лесах, на сухих песчаных почвах, очень редко бывает червивым. Период плодоношения – август – ноябрь.

• С ядовитыми грибами сходства не имеет, из несъедобных похож на рядовку серно-желтую, которая отличается общим серно-желтым цветом и мякотью с неприятным дегтярным запахом и горьким вкусом.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, салатов, начинок, засолки.

47. Лисичка желтая

Cantharellus cibarius Fr.

• Шляпка 2 – 10 см, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутым краем, у зрелых – воронковидная, с волнисто-лопастным краем, яично-или светло-желтая, одноцветная с ножкой и пластинками. Мякоть сначала желтоватая, затем белеющая, сухая, плотная, резинисто-упругая, вкус и запах приятные, напоминающие аромат сухофруктов. Пластинки нисходящие по ножке, очень невысокие, разветвленные, толстые, редкие, желтые. Ножка 3–7 х 0,5–4 см, плотная, гладкая, цилиндрическая, сверху расширена, снизу суженная.

• Лисичка предпочитает хвойные или лиственные, не очень густые мшистые леса. Плодоносит массово, часто большими колониями, встречается с июля по октябрь. Богата микроэлементами, содержит бактерицидные вещества.

• Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, салатов, начинок.

48. Сморчок настоящий

Morchella esculenta (L.: Fr.) Pers.

• Шляпка 5–8 см высотой, до 8 см в поперечнике, желто-охристая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой, поверхность извилисто-складчатая, ячеистая. Ячейки правильной формы, многоугольные или более или менее округлые. Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка 3–7 х 1–2 см, полая, цилиндрическая, снизу немного расширенная, беловатая, желтоватая или буроватая.

• Леса различного типа, на перегнойной почве, часто встречается на пожарищах, песчаных и мшистых местах, на опушках леса, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках. Время плодоношения– апрель – май.

• Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, начинок, годен для сушки.

49. Сморчок конический

Morchella conica Pers.: Fr.

• Шляпка до 3 см в диаметре и до 10 см высотой, удлиненно-коническая, серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой, поверхность ребристо-ячеистая, с вытянутыми ромбоидальными ячейками, отделенными друг от друга темноокрашенными перегородками. Мякоть восковидная, ломкая, беловатая, в сыром виде без особого запаха и вкуса. Ножка 2–5 х 1,5–3 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

• Лиственные и хвойные леса, на перегнойной почве, на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников. Время плодоношения – апрель – май.

• Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, начинок, годен для сушки.

50. Строчок гигантский

Discina gigas (Krombh.) Eckblad

• Плодовое тело очень крупное, 5 – 15 см высотой, до 30 см в поперечнике. Шляпка бесформенная, мозговидная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке. Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха. Ножка 3–6 х 6 – 10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая.

• Населяет лиственные и хвойные леса с участием березы, растет на песчаных богатых гумусом почвах. Период плодоношения – апрель – начало июня.

• Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок, начинок, годен для сушки.

51. Опенок осенний

Armillaria mellea s. l.

• Шляпка в диаметре 3–5 см, но у крупных разновидностей может достигать 15 и даже 20 см в диаметре, сначала выпуклая и с завернутым внутрь краем, затем распростертая, с плоским бугорком в центре, от светло-бежевой до желто-, серо– или буро-коричневой, в центре более темная, с чешуйками, которые могут быть разного цвета (белыми, желтыми, бурыми, коричневыми, черными). Мякоть тонкая, белая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки от белых до желтовато-белых или даже желтых, с пятнами или без них. Ножка до 20 см высотой, до 2 см в диаметре, упругая, плотная, под шляпкой светлее, в основании более темная и иногда вздутая, с кольцом или без него.

• В зависимости от погоды грибы появляются в августе или начале сентября и плодоносят до устойчивых заморозков.

• Совсем неопытный грибник может перепутать осенний опенок с несъедобным ложноопенком серно-желтым.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

52. Опенок летний

Kuechneromyces mutabilis (Schaeff.: Fr.) Sing. et Smith

• Гриб произрастает на пнях, стволах и валеже лиственных и хвойных пород. Шляпка до 8 см в диаметре, довольно водянистая и тонкая, сначала полусферическая, с возрастом плоско-выпуклая до полностью распростертой, рыжевато-коричневая, желто-бурая, с четкими цветовыми концентрическими зонами, в центре с плоским бугорком и более яркая. Пластинки у молодых грибов закрыты паутинистым покрывалом, беловатые, с возрастом становятся ржавокоричневыми. Ножка до 10 см высотой, до 1 см в диаметре, ровная или согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым буроватым кольцом или его остатками, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

• Плодоносит с июня по начало октября. Культивируется в ряде стран.

• Может быть спутан со смертельно ядовитой галериной окаймленной, от которой отличается зональной окраской шляпки.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

53. Зимний гриб (опенок зимний, фламмулина бархатистоножковая)

Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Sing.

• Шляпка 2 – 10 см в диаметре, гладкая, голая, слизистая до слабоклейкой, желтая, желто-оранжевая или желто-коричневая с ржаво-оранжевым центром и (особенно во влажную погоду) с прозрачно-полосатым краем, плоско-округлая.

• Пластинки белые до светло-охряных, с характерными маленькими перемычками. У молодых грибов пластинки светло-желтые или кремовые, у старых – темнеющие, довольно редкие, широкие. Мякоть шляпки довольно толстая, желтоватая или кремовая, с мягким вкусом и приятным грибным запахом.

• Ножка 5 – 10 x 0,3–1 см, цилиндрическая, сверху иногда уплощенная, упругая, плотная, обычно центральная, с возрастом изогнутая, в основании темно-коричневая и бархатистая, сверху более светлая, желтоватая.

• Плодоносит круглый год с максимумом в холодное время (октябрь – январь).

• Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

54. Ложноопенок кирпично-красный

Hypholoma lateritium (Schaeff.: Fr.) Schroet.

• Шляпка 5 – 10 см в диаметре, округлая, с возрастом распростертая, кирпично-красная, часто с желтым, серым или зеленоватым оттенком, по краю нередко с белыми хлопьями. Пластинки у молодых грибов закрыты перепончатым беловато-желтым покрывалом, они серо-желтого цвета, с возрастом становятся бледно-фиолетово-коричневыми. Мякоть желтоватая, чуть горькая.

• Ножка до 10 см высотой, до 1,5 см в диаметре, плотная, к основанию обычно суженная и буроватая, в верхней части беловато-желтая.

• Гриб появляется в мае и плодоносит до начала ноября в лесах любого типа на древесине.

• Для удаления горечи и улучшения запаха и вкуса шляпки ложноопенка кирпично-красного следует отварить 15–20 минут в подсоленной воде, а затем несколько раз промыть, каждый раз при этом отжимая шляпки. Грибы, подготовленные таким образом, можно не только жарить или использовать для супа, но и солить.

55. Ложноопенок серно-желтый

Hypholoma fasciculare (Huds.: Fr.) Kumm.

• Шляпка диаметром 3–6 см, серно-желтая, в центре красновато-коричневая или рыжая. Пластинки серно-желтые, позже желто-зеленые и, наконец, фиолетово-черные. Ножка размерами 3–7 x 0,5–1 см, полая, желтая, внизу коричневая. Мякоть серно-желтая. Вкус горький, запах невыразителен.

• Гриб можно встретить с весны до поздней осени. Он растет большими пучками, иногда насчитывающими до пятидесяти экземпляров, сросшихся основаниями ножек. Найти его можно на пнях, стволах, подземных корнях самых различных деревьев, но главным образом на корнях сосны, ели, бука, дуба, березы.

• Раньше этот гриб считался просто несъедобным, теперь его относят к слабоядовитым, так как иногда он вызывает желудочные и кишечные колики. Ложноопенок серно-желтый отличается отвратительным горьким вкусом и делает горькой любую пищу.

• Иногда его путают с некоторыми съедобными осенними видами ложных опят – серо-пластинчатым (маковым) и кирпично-красным, а также с летним и осенним опятами.

• От других видов отличается серно-желтым цветом мякоти шляпки и ножки, желто-зелеными пластинами и сильным горьким вкусом.

56. Вешенка устричная

Pleurotus ostreatus (Jacq.: Fr.) Quel.

• Шляпка гриба до 20 см диаметром, боковая, полукруглая, уховидная, языковидная или раковинообразная, у молодых грибов с завернутым внутрь краем, мясистая, гладкая. Окраска шляпки обычно мышино-серая, но может изменяться от почти чисто-белой до фиолетово-коричневой. Мякоть белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходят по ножке, довольно редкие, толстые, белые, возле ножки – с перемычками, с возрастом становятся желтоватыми. Ножка короткая, до 5 см длиной и 2 см толщиной, эксцентрическая или боковая, плотная до жесткой, к основанию обычно суженная и волосистая.

• Плодоносит круглый год на древесине любых пород. Зимой появившиеся в ноябре вешенки замерзают в холода и продолжают развиваться в оттепель.

• Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

• Подходят все виды кулинарной обработки и типы заготовок.

57. Колпак кольчатый

Rozites caperatus (Pers.: Fr.) Karst.

• Шляпка до 12 см в диаметре, очень мясистая, сначала колокольчатая или полушаровидная, с завернутым внутрь краем, позднее почти распростертая, грязновато-желтая с розоватым оттенком (у совсем молодых грибов – почти сиреневая и словно навощенная), с белым, тонким, хлопьевидным, позднее исчезающим налетом, по краю полосатая. Пластинки широкие, с неровными зубчатыми краями, у самых молодых

грибов белые, затем грязновато-желтые, с возрастом желто-бурые. Мякоть рыхлая, мягкая, белая, желтеющая, с приятным вкусом и без особого запаха. Ножка длинная, до 12 см высотой, до 3 см в диаметре, ровная, плотная, желтоватая, с широким тонким пленочным кольцом неправильной формы, над кольцом слабочешуйчатая, у основания с остатком клубня, обычно исчезающим или слабозаметным.

• Гриб поселяется во влажных сосновых и смешанных с сосной лесах, очень любит окраины болот, мшистые места, черничники. Период плодоношения – с июля по октябрь.

• Колпак не уступает по вкусу шампиньонам. Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок и начинок.

58. Навозник белый

Coprinus comatus (Mull.: Fr.) Pers.

• Шляпка у молодых грибов яйцевидная или цилиндрическая, 4 – 15 см высотой, у зрелых несколько распростертая, колокольчатая, белая, с толстыми отстающими волокнистыми чешуйками. Пластинки частые, белые, затем становятся розоватыми и наконец черными и расплываются в черную массу. Ножка 5 – 20 см высотой, ровная, полая, у основания клубневидная, белая, со свободно передвигающимся (с вашей помощью) кольцом.

• Мякоть гриба тонкая, нежная, белая, с мягким приятным вкусом и запахом.

• Гриб массово произрастает на мусорных участках вблизи домов, в огородах, парках, на газонах, на навозе и жирной почве. Съедобны только молодые грибы с белой мякотью и белыми или розоватыми пластинками.

• Гриб плодоносит с мая и до октября.

• Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

• В европейских странах считается деликатесом, в некоторых из них уже приступили к его промышленному выращиванию. Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок и начинок.

59. Дождевик жемчужный

Lycoperdon perlatum Pers.: Pers.

• Плодовое тело жемчужного дождевика грушевидное, 3 – 10 см высотой, белое, головчатое, с возрастом желтеющее. Поверхность покрыта шипиками и/или мелкими бородавками. У молодых грибков на верхушке хорошо заметен бугорок. Ножка в основании складчатая и ямчатая. Мякоть молодого дождевика белая, зрелого – серо-коричневая, у старого гриба распадается на споровый порошок, который устремляется наружу через образовавшееся в макушке отверстие.

• Появляется в мае и плодоносит до середины ноября. Встречается не только в лесах, но и на лугах и пастбищах.

• Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок и начинок, годится для сушки.

60. Белый трюфель (жирушка)

Choiromyces maeandriformis Vitt.

• Плодовое тело гриба неправильной формы, напоминает клубень картофеля или топинамбура и может достигать массы до 1 кг и даже более. Его обычные размеры – 5 –

15 см в поперечнике. В основании гриб несколько сужен; при высыхании он сильно уменьшается в объеме. Молодой трюфель покрыт гладкой кожицей беловатого цвета, с возрастом становится светло-бурым с желтым оттенком, на его поверхности появляются бугорки, складки и трещины.

• Мякоть достаточно сухая, у молодого гриба светлая, почти белая, на срезе с бледно-серыми прожилками, как бы мраморная. У старого трюфеля мякоть становится коричневато-желтой с темно-коричневыми прожилками, ее запах резко усиливается. В целом запах у гриба хоть и своеобразный, но довольно приятный и, главное, сильный. Вкус также достаточно выразительный.

• Белый трюфель растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, посадках, в сухих и рыхлых, прогреваемых солнцем почвах.

• Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

• Используется для приготовления первых и вторых блюд, закусок и начинок.